

TIANNA NEGRE

V.T. Mallorca



TIANNA VÉLONEGRE 2021 ECOLÓGICO

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Mantonegro.

VINIFICACIÓN

Tras el despalillado empieza la maceración prefermentativa durante 5 días. Se inicia la fermentación alcohólica con remontados diarios por un periodo de 20 días tras el cual terminamos con una maceración post-fermentativa de 5 días antes del descube.

Crianza: 7 meses en barricas de roble francés de 225 L. y 500 L., de las cuales 20% nuevas y el resto de segundo año.

NOTAS DE CATA

Color granate de capa media con ribete rojo cereza. Limpio y brillante. En aroma, destacan las notas florales y de ciruela madura con suaves notas a canela. El ataque en boca se muestra suave con un paso amplio y goloso. Final con cierta frescura y delicadas notas balsámicas.

MARIDAJE

Ideal con "Escaldums" de pollo, ternera lechal.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com